



ALIMENTARE  
SECCO

OLIO ACETO SALE

# ACETO BALSAMICO GLASSA IGP GR.500X12



## CODICE

01099

## CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Crema con 39% aceto balsamico di Modena I.G.P.

La crema con aceto balsamico di Modena IGP viene ottenuto da un processo di blended di mosto cotto, aceto balsamico di Modena IGP e aceto di vino. Il prodotto ottenuto è l'ideale per guarnire piatti e da utilizzare come condimento per verdure grigliate, carni e insalate.

## INGREDIENTI

Mosto d'uva cotto, "aceto balsamico di Modena IGP" 39% (aceto di vino, mosto d'uva concentrato, mosto d'uva cotto, colorante E150d), aceto di vino, addensanti: gomma guar e gomma di zantano, antiossidante: solfiti.

Il prodotto non contiene OGM

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

**Aspetto:** cremoso

**Colore:** bruno scuro come il caffè

**Odore:** leggermente acidulo - aroma intenso e caratteristico

**Gusto:** balsamico, agrodolce con prevalenza della nota dolce, cremoso

## SHELF LIFE

Il prodotto ha un'acidità del 4%, per cui la conservazione è superiore a tre anni dalla data di produzione se il contenitore è sigillato e conservato a temperatura ambiente

Il prodotto può essere utilizzato tal quale dopo l'apertura, la confezione chiusa deve essere

*Il presente prodotto è stato redatto da Marchi SPA ai soli fini di comunicazione commerciale, si rimanda per l'utilizzo dei dati al documento originale di scheda tecnica del fornitore.*



[www.marchispa.it](http://www.marchispa.it)